



Evangelische Krankenhaus Service GmbH

1997 wurde die Evangelische Krankenhaus Service GmbH als hundertprozentige Tochtergesellschaft des Evangelischen Krankenhauses Oldenburg gegründet. Ziel war es, den Vertrieb der Speisen und Getränke auf externe Kunden auszudehnen und sich als regionaler Caterer und Dienstleister zu etablieren. Das Catering ist nach wie vor das größte Standbein der eks, das neben den Angeboten im Bereich Care-Catering, d.h. die Belieferung von Krankenhäusern, Reha-Zentren oder Senioreneinrichtungen auch Verpflegungsangebote für Betriebsrestaurants, Kindergärten und Schulen sowie einen eigenen Partyservice und den Café- und Kioskbetrieb umfasst. Seit ihrer Gründung ist die eks stetig gewachsen und so wurde 2007 eine neue Produktionsstätte mit Verwaltungsgebäude

in Bad Zwischenahn errichtet. Mehr als 250 Mitarbeiter sorgen hier und an den anderen Standorten in der Region Oldenburg / Ammerland täglich für die Zubereitung von circa 3.000 Mahlzeiten.

Zu den Säulen des Unternehmens gehören neben dem Catering die weiteren Geschäftsbereiche Facility, Service und Consulting. Seit 1999 ist das Qualitätsmanagement durch den TÜV-Nord nach der Norm DIN 9001:2000 zertifiziert und garantiert ausgezeichnete Qualität in allen Dienstleistungsbereichen. Die ausgezeichnete Qualität des Speisenangebots der eks bescheinigt außerdem die GEK - Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz mit dem im Jahr 2008 verliehenen RAL -Gütesiegel „Kompetenz richtig essen“.



Praxisprojekt: Aufbau einer neuen Verpflegungslinie mit biologisch und regional erzeugten Produkten

Durch die Folgen des Klimawandels ist die Verfügbarkeit und einwandfreie Qualität von Rohstoffen immer schwerer sicherzustellen. Aus diesem Grund sollen im Rahmen von „nordwest2050“ die bestehenden Konzepte der Außer-Haus-Verpflegung durch eine neue Verpflegungslinie mit biologisch und regional erzeugten Produkten ergänzt werden. Hierfür werden im ersten Schritt die spezifischen Herausforderungen entlang der Lieferketten identifiziert: Eine Befragung unter den Lieferanten der eks soll darüber Aufschluss geben, wie zukünftige Entwicklungen in Bezug

auf den Klimawandel von Seiten dieser Unternehmen beurteilt werden. Mit den Befragungsergebnissen zur Vermarktung von regionalen und biologisch erzeugten Produkten soll anschließend ein angepasster Business- und Logistikplan erstellt werden. Dieser Plan wird sowohl die Qualitäts- und Angebotsveränderungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse berücksichtigen als auch Klimaschutzaspekte wie die Schonung von Ressourcen und Förderung einer umweltverträglichen Landwirtschaft.

Evangelische Krankenhaus Service GmbH

Praxisprojekt: Aufbau einer neuen Verpflegungslinie mit biologisch und regional erzeugten Produkten

Interview



Michael Klein | Silke Kohnert

Welche Folgen des Klimawandels haben konkret Auswirkungen auf Ihr Unternehmen?

Gerade die Landwirtschaft, von der wir ja abhängig sind, ist von extremen Wetterlagen betroffen. Das kann zu Problemen bei der Beschaffung gleich bleibender Produktqualitäten und den erforderlichen Mengen führen. Die Zunahme von Wetterextremen kann außerdem einerseits die eigenen Transportwege und damit unsere eigene Logistik gefährden, aber auch zu Engpässen in der Beschaffung von Produkten führen, zum Beispiel bei Missernten. Die damit einhergehenden Preisschwankungen stellen für unser Unternehmen eine hohe Herausforderung dar. In Zukunft müssen wir aber auch bei steigenden Temperaturen und häufiger auftretenden Hitzeperioden mit einem höheren Energieaufwand für die Klimatisierung der Arbeitsbereiche und für die Kühlung in den Produktions- und Lagerräumen rechnen.

Gibt es Maßnahmen in Ihrem Unternehmen, die neben der angedachten Verpflegungslinie umgesetzt werden sollen?

Der Energieaufwand ist bei einer Produktionsanlage wie unserer ein besonders großer Posten im Budget. Wir setzen bereits moderne, effiziente Anlagen ein, da aber die Entwicklung nicht still steht, wird es auch zukünftig hier noch Möglichkeiten einer noch effizienteren Ressourcennutzung geben.

Gibt es auch Chancen für Ihr Unternehmen, die der Klimawandel mit sich bringt?

Die Konsumenten ernähren sich zunehmend bewusster, nicht zuletzt durch die steigende Beachtung des Themas

„Ernährung“ in den Medien. Bislang stand in der Berichterstattung der Gesundheitsaspekt im Vordergrund. Zunehmend finden aber auch die Auswirkungen der Ernährungsgewohnheiten auf das Klima Beachtung. Die Veränderung der Ernährungsgewohnheiten und eine „bewusste Ernährung“ unter Nachhaltigkeits- und Umweltaspekten kann für uns ein Wettbewerbsvorteil bedeuten, indem wir uns mit unserem Angebot frühzeitig darauf einstellen. Auch durch eine verstärkte Zusammenarbeit mit Erzeugern aus der Region können wir zum Beispiel zur Förderung einer umweltverträglichen Landwirtschaft beitragen.

Was würde Ihrer Meinung nach passieren, wenn man sich nicht auf die Folgen des Klimawandels vorbereitet?

Wenn bestimmte Lebensmittel nicht mehr einfach beschafft werden können oder sich das Angebot durch Verschiebungen von Beständen, Anbauregionen und Kulturen in der Landwirtschaft verändert, wird der Kostendruck, unter dem die Branche ohnehin steht, noch stärker zunehmen. Im schlimmsten Fall könnte es zu Produktionsausfällen kommen, wenn einzelne Nahrungsmittel durch den Klimawandel knapp werden. Würden wir uns nicht frühzeitig auf Veränderungen am Markt einstellen, wären wir nicht wettbewerbsfähig.

Was erhoffen Sie sich von der Beteiligung an „nordwest2050“?

Durch die Zusammenarbeit im Projekt lernen wir auch andere Praxispartner kennen, wodurch wir uns in der Region weiter vernetzen können. Wir würden uns wünschen, dass sich in Zukunft neue Geschäftskontakte herausbilden, die die innovativen Prozesse der Klimaanpassung unterstützen helfen.

Wie sieht Ihr Unternehmen im Jahr 2020 aus?

Natürlich hoffen wir, dass wir unser Wachstum der vergangenen Jahre auch in den nächsten zehn Jahren und darüber hinaus fortsetzen können. Wir fühlen uns mit der Region verbunden und wollen hier auch in Zukunft den Schwerpunkt unserer Geschäftstätigkeit halten. Wir gehen davon aus, dass wir mit dem verstärkten Einsatz regionaler Erzeugnisse auch nochmals eine qualitative Verbesserung unseres Speisenangebots für unsere Kunden erreichen.

Evangelische Krankenhaus Service GmbH

Bertha-Benz-Straße 7
26160 Bad Zwischenahn
Telefon (04403) 62 44 00
Fax (04403) 62 44 066
Ansprechpartner: Michael Klein | Silke Kohnert
E-Mail: michael.klein@eks-online.de | info@eks-online.de
www.eks-online.de

Clusterkoordination

Marina Beermann
Carl von Ossietzky Universität Oldenburg
Ammerländer Heerstr. 114-118
26129 Oldenburg
Telefon (0441) 7 98 49 68
E-Mail: marina.beermann@uni-oldenburg.de
www.clue.uni-oldenburg.de

GEFÖRDERT VOM



www.nordwest2050.de